

# MANGER LOCAL EN RESTAURATION COLLECTIVE

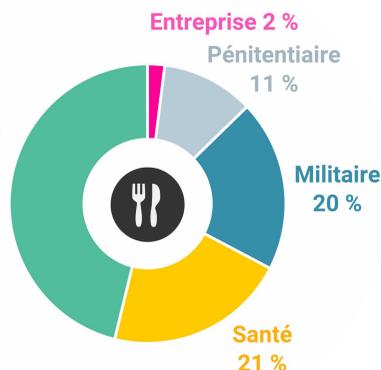
ETAT DES LIEUX ET OPPORTUNITÉS POUR LES  
FILIÈRES LOCALES EN RESTAURATION  
COLLECTIVE EN **GUYANE**



# LA RESTAURATION COLLECTIVE EN GUYANE : 6,2 MILLIONS DE REPAS/AN

Dont presque **1 repas sur 2** servi en **restauration scolaire**

Pour un total de **17 à 20 millions d'euros d'achats** en produits alimentaires

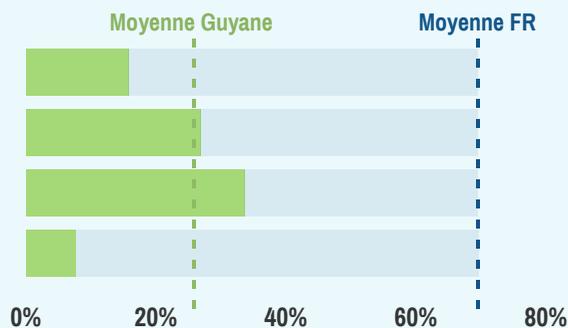


**26 %**

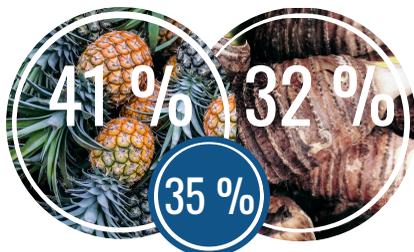
*seulement des élèves guyanais mangent à la cantine*



Taux de demi-pensionnaires scolaires en 2018



## Les produits locaux dans les volumes d'achats de la restauration collective en Guyane en 2018 (en quantité)



Fruits & Légumes

(frais, surgelés et transformés)



Viandes

(fraîches, surgelées et transformées, yc volailles)



Poisson

(frais, surgelé et transformé)

# DEUX LEVIERS DE CROISSANCE POUR LES FILIÈRES LOCALES

## 1 Augmenter la part des produits locaux en restauration collective : un potentiel de croissance de 4,5 M€/an

XX% Couverture potentielle du marché par les produits locaux



2018  
41%

Potentiel immédiat

+ 0,5 M€

66%

Potentiel à terme

+ 0,7 M€

98%

+ 1,2 millions d'€



2018  
32%

Potentiel immédiat

+ 0,4 M€

40%

Potentiel à terme

+ 0,6 M€

55%

+ 1 million d'€



2018  
12%

Potentiel immédiat

+ 0,7 M€

31%

Potentiel à terme

+ 1,6 M€

72%

+ 2,3 millions d'€

*Potentiel immédiat : substitution techniquement possible car produit en Guyane sous le bon format*

*Potentiel à terme : substitution possible par des produits locaux, après travail sur la commande*

## 2 Augmenter la fréquentation de la demi-pension scolaire : un potentiel de + 5 millions de repas/an

26%  
de DP

Guyane

+ 5 millions de  
repas/an

x1,7 le nombre actuel de  
repas scolaires/an

+ 13 à 16 millions d'€  
d'achats alimentaires

70%  
de DP

France  
hexagonale

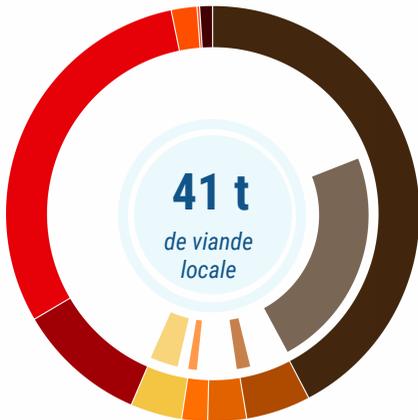
# QUELS PRODUITS LOCAUX A LA CANTINE ?

Achats totaux

Achats de produits locaux

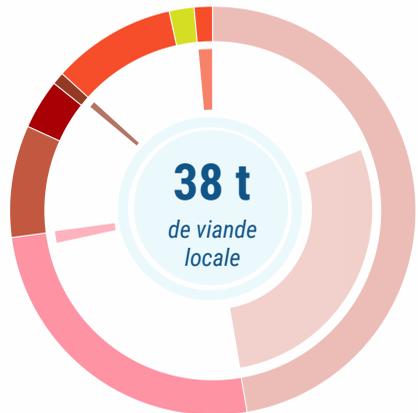


## Viande bovine fraîche et surgelée



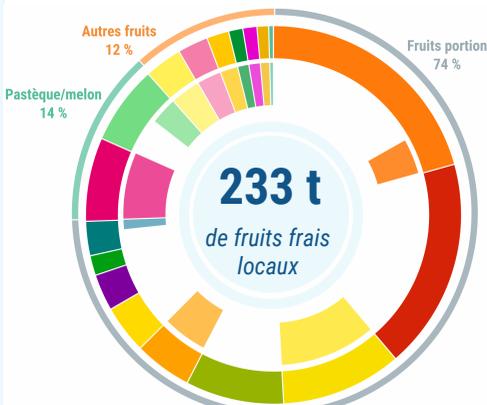
• Bourguignon/Emincé • Côtes/entrecôtes • Bavette • Filet/faux-filet • Autres pièces à griller • Boulette • Haché/Egréné • Rôti cru • Autres transfo frais • Rôti cuit

## Viande porcine fraîche et surgelée



• Sauté/Emincé • Côte/Côte échine • Rouelle • Autres : filet mignon, travers, escalope • Porcelets entiers • Rôti cuit • Palette à la diable • Transfo fraîche locale

## Fruits frais entiers



• Orange • Pomme • Banane dessert • Poire • Mandarine • Clémentine • Raisin • Kiwi • Autres fruits portion • Pastèque • Melon • Ananas • Chadeck • Papaye • Citron vert • Pitaya • Mangue • Autre

## Légumes frais entiers



• Pomme de terre • Concombre • Tomate • Carotte • Bananes légumes • Oignon/Ail/Echalotte • Choux (blanc, chinois, rouge) • Patate douce • Giraumon • Papaye verte • Poivrons • Dachine • Salade • Igname • Concombre long • Betterave • Manque verte • Haricot vert km • Piments & aromates • Aubergine • Calou • Autres légumes frais

Volumes des achats de la restauration collective guyanaise par catégorie de produit en 2018

# POURQUOI SOUTENIR L'APPROVISIONNEMENT LOCAL EN RESTAURATION COLLECTIVE ?

## UN ENJEU DE SANTÉ PUBLIQUE ET D'ÉDUCATION NUTRITIONNELLE

- \* Le programme national pour l'alimentation (PNA) a pour vocation de redonner de l'intérêt au bien manger. **En participant à l'éducation alimentaire, les produits frais et locaux apportent leur contribution à cet enjeu important pour la Guyane.**



## SOUTENIR LE DÉVELOPPEMENT DES FILIÈRES LOCALES



- \* La poursuite de la dynamique en cours permettrait de **faire doubler les achats de produits locaux** à court terme en viande bovine, viande porcine, fruits frais et légumes frais.
- \* La restauration collective représente un marché clé dans **l'émergence de la filière volaille de chair guyanaise** et de solutions de découpe/transformation pour les **fruits et légumes locaux**.

## AMÉLIORER LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE

- \* Certains produits aujourd'hui importés par la restauration sont **facilement substituables par des produits locaux**.
- \* La restauration collective offre un **marché complémentaire aux autres débouchés des produits agricoles** (restauration privée, grande distribution...).



## FAVORISER L'EMPLOI LOCAL



- \* La croissance de l'activité agricole et agroalimentaire du territoire entraîne des **créations d'emplois tout au long des filières locales** (production, transformation, distribution).
- \* La valorisation des produits locaux auprès des jeunes du territoire permet de **faire émerger des vocations, de créer de la valeur ajoutée et développer des savoirs-faire locaux**.

# QUELS FREINS AUX ACHATS DE PRODUITS LOCAUX EN RESTAURATION COLLECTIVE ?



**Côté fournisseur**



- \* **Délais de paiement souvent trop longs des collectivités**  
*Organisations de producteurs mises en difficulté par des avances de trésorerie parfois lourdes*
- \* **Difficultés de réponse aux appels d'offres publics**  
*Appels d'offres généralistes, peu adaptés à l'offre de la production locale*
- \* **Besoin accru de planification de la production**  
*Coordination entre le marché et la production à renforcer*
- \* **Anticipation des commandes**  
*Choix des menus jusqu'à 3 mois en amont de la livraison, peu compatible avec les aléas de la production*



**Côté restauration collective**



- \* **Régularité et conformité des livraisons par rapport à la commande**  
*Qualité et quantités du produit parfois inégales*
- \* **Connaissance des filières locales à renforcer**  
*Manque de réseau et de visibilité sur les produits locaux disponibles*
- \* **Coût des produits locaux**  
*Équilibre budgétaire des menus parfois difficile à trouver avec certains produits locaux*
- \* **Faible disponibilité de produits locaux prêts à l'emploi**  
*Produits bruts contraignants à traiter pour certaines cuisines centrales*
- \* **Complexité de l'écriture des appels d'offres**  
*Coordination nécessaire entre services des collectivités dont importante composante juridique*

# QUELLES SOLUTIONS POUR LES COLLECTIVITÉS DE GUYANE ?



## FORMER LES ÉQUIPES DES COLLECTIVITÉS



*Rédaction d'appels d'offre inclusifs pour la production locale*

*Sensibilisation des équipes (cuisine centrale, service juridique et service financier) aux spécificités de la production locale*



## FORMALISER UN ENGAGEMENT POLITIQUE VERS PLUS DE CONSOMMATION LOCALE



*Prise en compte de l'enjeu sanitaire et social de la restauration collective*

*Engagement économique durable envers les filières guyanaises*



## SIMPLIFIER LE PAIEMENT DES PRODUCTEURS LOCAUX



*Favoriser la mise en place de la dématérialisation des factures*

*Faciliter le paiement de l'approvisionnement local*

**Des interlocuteurs privilégiés pour contribuer à  
mettre en place ces solutions :**

### INTERVIG

*Interprofession Elevage &  
Viandes de Guyane*



[contact@intervig.org](mailto:contact@intervig.org)

### IFIVEG

*Interprofession des Filières  
Végétales de Guyane*



[contact.apifiveg@gmail.com](mailto:contact.apifiveg@gmail.com)

La loi issue des **États généraux de l'alimentation (EGALIM)** poursuit trois objectifs :

- payer le **juste prix aux producteurs**, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail ;
- renforcer la **qualité** sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits ;
- **favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous**.

Pour parvenir à ce dernier point, la loi prévoit notamment l'utilisation d'**au moins 50% de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité** (dont les produits bio) dans la **restauration collective à partir du 1er janvier 2022**.

Dans ce contexte, la Direction de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt de Guyane ainsi que les interprofessions animale et végétale du territoire ont souhaité tout d'abord **caractériser le marché de la restauration collective à l'échelle du territoire** en termes de nombres de repas servis et de volumes d'achat.

Afin de préciser cet état des lieux, il s'agissait ensuite d'**identifier la place des produits issus de l'agriculture guyanaise au sein des achats de la restauration collective** : les volumes achetés d'une part, et les catégories de produits locaux consommés par la restauration collective d'autre part.

Cet inventaire des besoins de la restauration collective a permis d'**identifier les opportunités de substitution pour la production locale en restauration collective**, et le **potentiel de développement économique** qui en découle pour les filières locales.

Ce travail, **effectué en collaboration avec les acteurs de la restauration collective guyanaise**, vient appuyer une démarche entamée par les interprofessions du territoire vers la **création d'une mention valorisante pour les produits locaux**. Ce label permettra aux acteurs de la restauration collective d'**identifier avec certitude les produits issus de l'agriculture guyanaise**, et aux filières locales de **saisir l'opportunité proposée par la loi EGALIM de fournir des produits frais, de qualité et locaux dans les cantines du territoire**.

Sources : Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2019



PREFET  
DE LA REGION  
GUYANE

**IFIVEG**

Interprofession des Filières  
Végétales de Guyane

**BLEZAT**  
— consulting

Développer les filières alimentaires | Révéler les territoires ruraux

2019

**INTERVIG**  
Interprofession Elevage & Viandes de Guyane



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE  
L'ALIMENTATION